

Chlebki do żurku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min + wyrastanie ciasta ok 1godzina, 45 minut

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 300 ml ciepłej, lecz nie gorącej wody, dodać 15 g drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do drożdży dodać 600 g mąki orkiszowej lub pszennej chlebowej oraz 2 łyżeczki drobnej soli, 1 łyżeczkę cukru, wlać 2 łyżki oliwy z oliwek. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Ponownie wyrabiać ciasto- program wyrabianie – czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Ciasto pozostawić w naczyniu do wyrastania na 30 minut. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Krok 5 - Po tym czasie wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat.

Krok 6 - Z ciasta uformować kulę, nożem podzielić ciasto na 4 równe części, z każdej porcji oderwać/odkroić kawałek wielkości małego orzecha włoskiego (na uchwyt pokrywki). Z każdej porcji uformować okrągły chlebek, powijając ciasto pod spód i formując kule. Chlebki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrastania w ciepłym miejscu na ok 30 min. Za pomocą pędzelka delikatnie

posmarować chlebki zimną wodą. W każdym chlebkę na wierzchu zrobić palcem dołek i włożyć w niego kulki ciasta przeznaczone na uchwyty. Posmarować je wodą.

Krok 7 - Nagrząć piekarnik do temp 240°C z termo obiegiem. Blachę z chlebkami włożyć do piekarnika. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia do 180°C, piec kolejne 20 – 25 minut.

Krok 8 - Po upieczeniu ostudzić chlebki. Oстрыm nożem odciąć „pokrywki”, palcami wydrążyć miąższ chleba robiąc miejsce na żurek. Wlać zupę, przykryć pokrywkami. Natychmiast podawać.

Wskazówki :

- Do ciasta można dodać inne pestki i nasiona, np. pestki dyni, słonecznika, czarnuszkę.
- Wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje powstanie chrupiącej skórki.
- Aby uniknąć szybkiego „nasiąkania” chlebków zupą, można je posmarować wewnątrz rozkłóconym białkiem jaja i krótko zapiec. Nie jest to jednak konieczne – jeśli chlebki nie będą stały długo z zupą, nie powinny nasiąknąć.